附件1

**不合格项目的说明**

## 一、腐霉利

腐霉利是一种低毒内吸性杀菌剂，具有保护和治疗双重作用。主要用于蔬菜及果树灰霉病的防治。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2019）中规定，腐霉利在韭菜中的最大残留限量值为0.2mg/kg。韭菜中腐霉利超标的原因，可能是菜农对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用农药。

二**、4-氯苯氧乙酸钠（以4-氯苯氧乙酸计）**

4-氯苯氧乙酸钠（以4-氯苯氧乙酸计）又称防落素、保果灵，是一种植物生长调节剂。主要用于防止落花落果、抑制豆类生根等。《国家食品药品监督管理总局 农业部 国家卫生和计划生育委员会关于豆芽生产过程中禁止使用6-苄基腺嘌呤等物质的公告（2015年 第11号）》中规定，生产者不得在豆芽生产过程中使用6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质，豆芽经营者不得经营含有6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质的豆芽。豆芽中检出4-氯苯氧乙酸钠，可能是由于生产者在豆芽生产过程中为了抑制豆芽生根，提高豆芽产量，从而违规使用相关农药。

## 三、恩诺沙星

恩诺沙星属于喹诺酮类化学合成抗生素药物，使用后会导致残留积累在动物体内，长期食用恩诺沙星[超标](http://sd.dzwww.com/sdnews/201807/t20180710_17588606.htm)的动物性食品，可能导致该类药物在人体中产生蓄积，会对人体健康造成一定风险，可引起轻度胃肠道刺激或不适，大量或长期摄入可能引起肝损害。

## 四、过氧化值

过氧化值表示油脂和脂肪酸等被氧化程度的一种指标。用于说明样品是否因已被氧化而变质，那些以油脂、脂肪为原料而制作的食品，通过检测其过氧化值来判断其质量酸败和变质程度。长期食用过氧化值超标的食物对人体的健康非常不利，因为过氧化物可以破坏细胞膜结构，导致胃癌、肝癌、动脉硬化、心肌梗塞、脱发和体重减轻等。长期食用过高过氧化值的食物对心血管病、肿瘤等慢性病有促进作用。

五、溶剂残留量

溶剂残留量中的溶剂是指浸出工艺生产植物油所用的溶剂，国内一般为“六号溶剂”，在食用植物油质量标准中，溶剂残留量是常见的一项强制性质量指标，可以表明油脂产品质量是否符合标准，同时也能反映出生产成本的大小。溶剂残留量超标的原因可能是生产加工过程中使用浸提溶剂后，没有在后续工艺中采取有效措施去除溶剂，或又将此类产品违规标称为压榨。食用油中溶剂残留量过高，长期接触会对人体的神经系统和造血系统有损害。

六、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）

脱氢乙酸及其钠盐是一种广谱食品防腐剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，粮食加工品中脱氢乙酸为不得使用，糕点中脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）的最大使用量为0.5g/kg；发酵豆制品中脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）的最大使用量为0.3g/kg，其余类型的豆制品均不得使用。造成脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）超标的原因可能是：企业为增加产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而超范围使用；或其使用的复配添加剂中该添加剂含量较高；或在添加过程中未计量或计量不准确造成的。